



Frage & Antwort

**Jacob Voelkel, CEO
Voelkel GmbH**

Voelkel ist einer der führenden deutschen Biosafthersteller mit zahlreichen Produkten im Angebot. Welche Produkte stellen Sie her und wo werden sie verkauft?

JV: Wir stellen über 200 Getränke aus Frucht-, Gemüse-, Pflanzen-, Würz- und Essig-extrakten her, darunter Limonaden, Smoothies und Heißgetränke. Damit bedienen wir diverse Vertriebskanäle wie den Naturkostfachhandel, den klassischen Lebensmittel Einzelhandel oder auch Biosupermärkte in ganz Asien, Europa und Kanada sowie in Teilen Südamerikas und im Nahen Osten. Wir nutzen den Absatzkanal Getränkefachgroßhandel zunehmend und können deshalb der wachsenden Nachfrage durch die Gastronomie entsprechen. Zudem sind authentische Biolimonaden immer beliebter. Wir meinen damit Limonaden, die von „echten“ Herstellern kommen, Herstellern mit Gesicht, Geschichte und Gewissen. Mit weiteren Segmenten wie Sirup-Fruchtsaft, Essig und Smoothies bedienen wir nahezu jede Kategorie der alkoholfreien Getränke, und das in Bioqualität. Die führende Position von Voelkel in unserem Kernmarkt, dem Biofachhandel, liegt sicherlich an unserer hohen Fertigungstiefe: Wann immer es geht, verarbeiten wir die Früchte und Gemüse im eigenen Haus.

Voelkel ist ein Familienunternehmen mit einer klaren Philosophie. Was bedeutet es für Sie, das Erbe Ihrer Urgroßeltern als Geschäftsführer weiterzuentwickeln?

JV: Unserer Familie ist es sehr wichtig, den Kerngedanken unserer Urgroßeltern Margret und Karl Voelkel aufrechtzuerhalten: „Gemeinsam für eine zukunftsfähige Landwirtschaft“. Das heißt, Voelkel stellt zu 100 Prozent biologisch-ökologische Produkte her. Das erwirtschaftete Unternehmenskapital dient sowohl dem Unternehmenszweck als auch dem Gemeinwohl und nicht dem Privatinteresse der Familie Voelkel. Um dies sicherzustellen, haben wir das Unternehmenskapital in eine Unterbeteiligungsträgerstiftung sowie in eine gemeinnützige Stiftung überführt.

Es macht mir sehr viel Spaß, mit meinen Geschwistern, die Teil der Geschäftsleitung sind, das Erbe unserer Vorfahren weiterzuführen. Jeder von uns hat eine führende Position im Unternehmen. Auch unser Vater Stefan Voelkel ist als Geschäftsführer noch aktiv und vereint seine Erfahrung mit unserem Sinn für die Erneuerung. Wir sind auch stolz auf die vielen engagierten und motivierten Mitarbeiter, die teilweise schon jahrzehntelang bei uns arbeiten. Sie helfen uns, die Prinzipien unserer Urgroßeltern in allen Produkten zu leben. Es macht große Freude, mit ihnen Ideen weiterzuentwickeln.

Sie haben Ende 2018 eine neue Linie für Frucht- und Gemüsesäfte und karbonisierte Produkte installieren lassen. Wie wird der Schritt Ihnen helfen, Ihre Produktionsprozesse und letztlich auch das Produktergebnis zu verbessern?

JV: Um die jährlich steigende Nachfrage nach unseren Produkten bedienen zu können, benötigen wir leistungsstarke Produktionskapazitäten. Die neue Linie wird uns darüber hinaus helfen, die verbrauchten Ressourcen pro Verpackungseinheit zu reduzieren. Als Biopionier kaufen wir hochwertige Rohwaren ein und stärken diesen Fokus mit eigens initiierten Anbauprojekten. Die hohe Qualität der Rohwaren hat ihren Preis. Deshalb müssen wir besonders effizient produzieren, um im Wettbewerb bestehen zu können. Hier stehen wir im Vergleich mit anderen Herstellern, die vielleicht eher anonym und preisgünstig einkaufen – ohne Eigenengagement und persönliche Beziehung zum Landwirt.

Warum haben Sie sich für ein schlüsselfertiges Gesamtprojekt entschieden, anstatt das Vorhaben mit einzelnen Partnern zu realisieren?

JV: Für ein Projekt dieser Größenordnung benötigt man einen schlagkräftigen und gewissenhaften Partner, um alle Belange des Gesamtprojekts in Betracht zu ziehen und eine schnelle Realisierung zu erreichen.

Dies hätten wir ressourcentechnisch mit einzelnen Partnern und somit sehr vielen Schnittstellen nicht bewältigen können. Deshalb war es für uns sehr wichtig, einen Ansprechpartner zu haben, der die Anforderungen der einzelnen Komponenten aufnimmt und ein Gesamtprojekt daraus macht. Ein Ansprechpartner vereinfacht für uns die Kommunikations- und Umsetzungswege, die hier notwendig sind. Aufgrund der langjährigen und vertrauensvollen Partnerschaft haben wir uns daher für GEA VIPOLL entschieden.

Welche Verbrauchertrends sehen Sie in Ihrer Branche und welche haben das Geschäft von Voelkel in den letzten zwei Jahren am stärksten beeinflusst?

JV: Die Nachfrage entwickelt sich sehr dynamisch, manche Trends sind langlebiger, manche wandeln sich schneller. Der Trend der letzten zwei Jahre lag zum einen in dem großen Aufschwung im Smoothie-Markt und vor allem bei grünen Smoothies, genauso wie bei funktionalen Getränken. Heute stagnieren die Verkaufszahlen für grüne Smoothies bereits. Immer wieder ist der Wunsch nach „weniger Zucker“ ein Thema. Stark zu beobachten ist: Der Verbraucher wünscht sich nach wie vor mehr alkoholfreie Produkte mit einem ausgewiesenen Gesundheitsnutzen – der Trend geht von „Functional Food“ zu „Medical Food“. In der Gastronomie wächst das Bedürfnis nach ökologischen Getränken, die von authentischen Menschen mit greifbaren Erlebnissen und Geschichten erzählen.





Besser geht's nicht

Die beliebten BioZisch-Erfrischungsgetränke bestehen zu 100 Prozent aus natürlichen Zutaten: Biominerale Wasser aus der Voelkel-eigenen Quelle, angereichert mit Frucht- und Gemüsedirektsäften, verfeinert mit wertvollen Kräutern, Gewürz- und Teeauszügen in Bioqualität.



Viele Ihrer Produkte tragen die Demeter-Zertifizierung, was eine erhebliche Leistung ist. Finden Sie es damit einfacher oder schwieriger, die richtigen Partner zu finden, die Ihnen helfen, diese hohen Anforderungen zu erfüllen?

JV: Der Naturkostfachhandel hat über Jahrzehnte gezeigt, wie man gesunde Lebensmittel herstellt. Diese Bewegung ist nun in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Deshalb hat sich der Lebensmitteleinzelhandel bis hin zum Discounter des Themas angenommen. Wir von Voelkel möchten permanent in Pionierstellung bleiben. Das Prinzip „Gesunde Lebensmittel aus gesunden Strukturen“ ist der nächste konsequente Schritt. Das passt hervorragend zu Demeter. Diese Form der Landwirtschaft bedingt langfristige Beziehungen zu den Landwirten, und das führt zu gesunden Beziehungen. Wer immer dort kauft, wo es am günstigsten ist, guckt bei Engpässen in die Röhre und hat Qualitätsprobleme vorprogrammiert. Demeter bietet die Chance, die Landwirtschaft der Zukunft zu sein. Kreislaufwirtschaft, aktiver Bodenaufbau, Kompostwirtschaft, möglichst kein Hybridsaatgut, Vielseitigkeit statt Spezialisierung, homöopathische Präparate, das alles führt nicht zu Höchstserträgen. Aber es führt zu Stabilität, Kontinuität und einem Aufbau der Böden, statt sie auszulaugen. Das ist in Zeiten zunehmender Wetterextreme wichtig. Dies erkennen und fordern Landwirte und Verbraucher immer stärker. Zugegeben, es ist etwas unbequem und manchmal

undankbar, Pionier zu sein. Aber es ist uns ein Vergnügen, weil es unsere Arbeit mit Sinn erfüllt!

An den Themen Industrie 4.0 und Automatisierung am Arbeitsplatz sowie energieeffiziente Produktion kommt keine Branche mehr vorbei. Wie geht Voelkel als Nahrungsmittelproduzent mit diesem Wandel um?

JV: Die Themen Industrie 4.0 und Automatisierung sind auch bei uns hochaktuell. Begonnen hat es bei uns mit der Zertifizierung für das Energiemanagement nach ISO 50001, wodurch wir eine Betriebsdatenerfassung mit entsprechender Auswertung installiert haben. Mittlerweile sind bei uns fast alle Anlagenteile vernetzt, sodass wir nicht mehr nur die Energiewerte, sondern teilweise auch die Durchsatzwerte, Fehlermeldungen und Qualitätswerte aufzeichnen. Dieser Prozess ist natürlich nicht von heute auf morgen für den gesamten Betrieb umzusetzen. Hier entwickeln wir uns ständig weiter und schließen Anlage um Anlage an, da wir in unserem wachsenden Betrieb verschiedene Hersteller haben. Dies ist auch ein Grund dafür, dass wir uns für ein Gesamtprojekt mit GEA VIPOLL entschieden haben, um die Schnittstelle möglichst einfach zu gestalten. Wir möchten die Werte über den Weihenstephaner Standard zum Überwachen der Effizienz und der Rückverfolgbarkeit als Qualitätssicherung systematisiert aus jeder Maschine der neuen Mehrweg-/Einweg-Anlage erfassen und verarbeiten.

